



Farm to Me JOURNAL



ECサイト



レストラン予約



Instagram

地域貢献活動

冬の訪れをつげる風物詩になれ

広がる笑顔の輪 さとうきびフェス大盛況

さとうきびの収穫を目前に控えた11月30日『いい砂糖の日』に、Farm to Meの種子島工場で「第6回 日本一早い収穫たねがしま さとうきびフェス」を開催しました。Farm to Meを運営する砂糖メーカー・大東製糖は、さとうきびの可能性を追求するために、2018年種子島にさとうきび農園とその加工品の工場を設立。さとうきびは島の基幹作物ですが、収穫後すぐに出荷してしまうため、栽培に実感が持てにくい作物でもあります。子供からお年寄りまで多くの方にさとうきびに触れ、感じていただくことがさとうきび産業の振興になると考え、6年間開催しています。

催しは豊作や収穫の安全を願って投てきする「さとうきび やり投げ選手権」や「ラム酒蒸留所見学ツアー」「さとうきび搾り&試飲体験」など、さとうきびにまつわるものばかり。一番の目玉は昨年度からはじまった「さとうきび やり投げ選手権」です。子供から大人まで80名超の方が参加。遠くまで飛んで歓声が上がる一方、力みすぎて失敗し笑いを誘ったり、会場は終始大盛り上がり。「さとうきびが

さとうきび やり投げ選手権



大会の一番の目玉である「さとうきび やり投げ選手権」。キッズの部、女性の部、男性の部の上位入賞者には賞品を授与。今年の最長記録は24m。前年度総合優勝者も参加し、大盛り上がり。

見た目より重いことを知りました。また参加したいです」とは小学生の声。

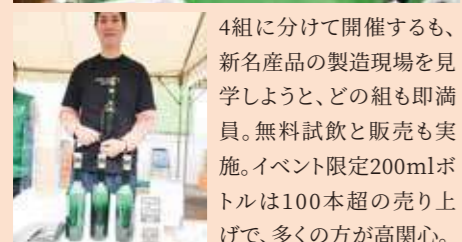
種子島工場で作るラム酒ARCABUZ(アーキバス)は今年、海外の酒類品評会で金賞とベストボトルデザイン賞を受賞。そのため「ラム酒蒸留所見学ツアー」も盛況でした。蒸留責任者自らが案内し、製造工程などを説明。「味の見極めはどのようにしているんですか」との参加者の質問に、「時間やアルコール度数などの数値をデータ化して管理しているほかに、美味しい製品を毎日飲み続けて舌に味を覚え込ませています」。なかなかない機会に、質問が活発に飛び交いました。

ご当地ヒーロー「離島閃士タネガシマン」ショーは、イベント趣旨に共感してくださり、開催一週間前に急遽決定。ARCABUZを奪いに来た悪役とタネガシマンが戦うというユニークなストーリーとアクションで、会場を沸かせました*。

さとうきびを通して広がった笑顔の輪。島の風物詩となるよう、地域の方と手を取り合いながら今後も開催してまいります。

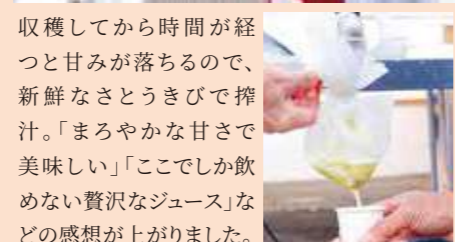
*タネガシマンショーの様子は、下のQRコードから

ラム酒蒸留所見学 & 試飲販売



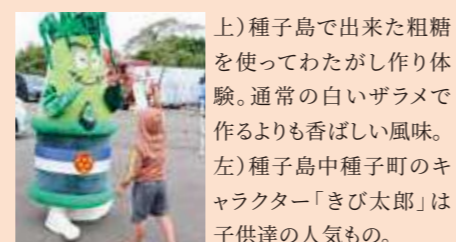
4組に分けて開催するも、新名産品の製造現場を見学しようと、どの組も即満員。無料試飲と販売も実施。イベント限定200mlボトルは100本超の売り上げで、多くの方が高関心。

さとうきび搾り & 試飲体験



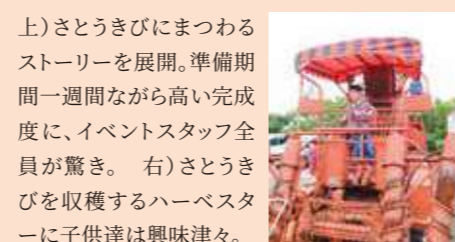
収穫してから時間が経つと甘みが落ちるので、新鮮なさとうきびで搾汁。「まるやかな甘さで美味しい」「ここでしか飲めない贅沢なジュース」などの感想が上がりました。

種子島産砂糖のわたがし作り & きび太郎



上) 種子島で出来た粗糖を使ってわたがし作り体験。通常の白いザラメで作るよりも香ばしい風味。左) 種子島中種子町のキャラクター「きび太郎」は子供達の人気もの。

タネガシマンショー & ハーベスター試乗



上) さとうきびにまつわるストーリーを展開。準備期間一週間ながら高い完成度に、イベントスタッフ全員が驚き。右) さとうきびを収穫するハーベスターに子供達は興味津々。

レストラン便り

年末年始のディナープラン、ご利用ください

忘年会とクリスマスにぴったりな2つのディナープランをご用意しました。「パーティープラン」は料理9品と飲み放題がついて税込7,000円とお得。12月24日と25日限定「クリスマスコース」は、東京を代表する実力店で研鑽を積んだ藤井シェフの素材を大切にしたフレンチをお楽しみいただけます。ご予約、詳細はHPで。



写真はイメージ

パーティープラン

2時間飲み放題付 ¥7,000(税込)

- ・焼きたてのキープレッド5種
- ・自家製スプレッド5種
- ・サーモンマリネとアボカドの冷菜
- ・産地直送 新鮮野菜のスペシャルサラダ
- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・フロマージュプレート
- ・森林鶏のヴァプール
- ・天元豚のローストポーク
- ・デセール等

クリスマスコース

¥10,000(税込)

- ・焼きたてのキープレッド5種
- ・ドリュフのホイップバター等のスプレッド5種
- ・トピナンプルのブルーテ
- ・新鮮野菜のテリーヌ レギューム
- ・遠山かぶとフォアグラのフラン
- ・寒平目のポワレ
- ・仔牛ロースとトランペット茸のアラ クレーム等

お酒と気軽に楽しむ「パン呑みセット」

ディナータイムにお気軽にFarm to Meへいらしていただくために「パン呑みセット(税込2,200円)」を12月12日より開始します。ワンプレートに自家製のパテ・ド・カンパーニュやスモークサーモン、スプレッドなど、パンにもお酒にも合う料理を取り合わせました。パンはおかわり自由。ワインリストも用意していますので、ご利用ください。



写真はイメージ

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

クリスマスの料理にもよく合う当店特製のバゲットを、お試し価格の税込200円(通常350円)で販売します。皮には少し引きがあり、中はむっちり甘い香り。塩味を抑えたフランスのオールドスタイルです。税込1,500円以上のご購入で、レストランで使えるドリンククーポン進呈。



【開催日】12月16日(月)

※クーポン券1枚につき2名様まで。



焼きたてを急速冷凍、お店の味をご自宅でECサイトで冷凍パン販売中
<https://shop.farm-to-me.com/>

RECOMMEND DRINK

おすすめドリンク

SOFT DRINK

※税込価格

ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶

(ホット or アイス) ¥660

料理とパンがもっと美味しくなる月替わりペアリングティー。世界的に活躍する沖縄ティーファクトリーのティーブレンダー・内田智子さんが当店のために厳選。今月の紅茶はサンセット。

黒糖シロップのクラフトコーラ

¥800

十種類以上のスパイスをブレンドし、黒糖の風味を際立たせたクラフトコーラです。シロップを別添えでお持ちしますので、お好みの濃さに調整してお楽しみください。

ALCOHOL

【ラム酒】金賞受賞 アーキバスのホットバタードラム ¥880

世界的コンペで金賞受賞の自社製造のラム酒・アーキバスと同じくさとうきび栽培から自社で手掛けるとうきび蜜、バターを合わせた寒い季節にぴったりのホットカクテル。

【白ワイン】ドクターローゼンドクターエル リースリング ドライ グラス ¥800

ドイツのリースリングを使用した白ワイン。歯切れのよい酸とレモングラスのような洗練された香り。クリーンでバランスのとれた味わいです。魚介や野菜料理と好相性。

【赤ワイン】ル タン デ ジタン カリニャン グラス ¥800

ピオロジックを採用しているマスド ジャニーニの赤ワイン。口当たりはスムーズながら、酸とタンニンがほどよく主張し、ピュアで複雑味があります。お肉料理と好相性。

SOFT DRINK

ホワイトティー スパークリング	¥800	パイナップル 100%ジュース	¥660
ミネラルウォーター	¥550	グレープフルーツ 100%ジュース	¥660
スパークリングウォーター	¥660	モモ 100% ジュース	¥660
りんご 100%ジュース	¥660	コーヒー (ICE or HOT)	¥660

BEER

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	¥800
ノンアルコールビール	¥700

SPARKLING WINE

スパークリングワイン グラス	¥800
スパークリングワイン ボトル	¥4,800

WITHE WINE

グラスワイン 白	¥800
ラム-ラオーガニックピアンコ ボトル (イタリア)	¥3,800

月山ワインソレイユ・ルバン甲州 シュール・リー ボトル	¥6,800
--------------------------------	--------

RED WINE

グラスワイン 赤	¥800
ラム-ラオーガニックロッソ ボトル (イタリア)	¥3,800

月山ワインソレイユ・ルバンヤマ・ ソービニオン ボトル	¥6,800
--------------------------------	--------

31種類のワインを取り揃えておりますので、ワインリストをお持ち致します。お声掛け下さい。

RUM

※当店の種子島蒸留所で製造

ラム酒 (ホワイト) ショット	¥660	ソルクバーノ	¥1,100
ラムトニック	¥880	グレープフルーツジュース、トニック、ラム酒 のロングカクテル	
モヒート	¥900		

FtM

おすすめの
組み合わせ

今月のスプレッド



シチリア産 有機オリーブオイル

山形県産人参と コリアンダーのディップ

鮮やかな色合いも魅力。人参とバター、コリアンダーシード、塩などを合わせたシンプルな構成。人参本来の甘さが際立って感じられます。

ブリーチーズと ハーブオイル

クリーミーなフランスのチーズに、エルブ・ド・プロヴァンス(南仏のミックスハーブ)のオイルを添えました。コクと爽やかさの好バランス。

八ヶ岳直送 ルバーブのジャム

あんずを思わせる香りと、さわやかな酸味。西欧で一般的なルバーブを安定栽培している八ヶ岳ルバーブハウスより直接仕入れ。

アーモンドと モラセスシュガーのホイップバター

ローストアーモンドと、砂糖を焦がしたキレのある苦味のモラセスシュガーをバターと合わせました。香ばしい甘さとミルクィさの調和。

庄内豚のリエットと オーガニック胡椒クラタペッパー

肉質のやわらかい山形の銘柄豚のリエット。後味の脂の甘さが心地よい美味しさ。香り立ちのよい有機栽培の胡椒がアクセント。



バゲット × ブリーチーズとハーブオイル、 オリーブオイル

国産小麦粉を当店でブレンドした特別配合。皮は引きがある感じで、中はむっちりとし、甘い香り。食事に合うように塩味を抑えたフランスのオールドスタイル。はじめにパンだけを食べて、味と食感を楽しんで。



ブリオッシュ × 八ヶ岳直送 ルバーブのジャム

フランスのイズニー社の発酵バターと卵をふんだんに使用。ブリオッシュ特有のやさしさを抑えたしっとり食感。素焚糖を使うことで保水性UP。ジャムやチーズと合わせてケーキのようにお楽しみいただけますが、塩味とも好相性。



カンパーニュ × 庄内豚のリエットと クラタペッパー

複数の国産小麦粉を独自にブレンド。加水多めでモチモチの食感。当店でつくったルバン種とサワー種の2種類の発酵種を使い、食べやすいマイルドな酸味を実現しました。何にでも合う、オールマイティーさです。



ライブレッド(粗びき) × アーモンドとモラセスシュガー のホイップバター

北海道産ライ麦粉を100%使用。サワー種だけで発酵させた酸味のある味で、ざくざくした食感。パンだけでは食べにくいドイツパンを美味しく食べるマリアーージュは当店のウリ。



大麦高加水パン × 山形県産人参と コリアンダーのディップ

独自の焙煎大麦粉を使用し、123%の超加水(通常70%)をしたモチモチ食感。油脂不使用のシンプルな配合、かつ低GIの大麦と低GI砂糖の組み合わせ。食べやすく栄養価が高い。当店を代表するパンの1つ。

スプレッドとパンの マリアーージュ

素材本来の美味しさを楽しんでいただきたいから、調理方法や合せる材料はなるべくシンプルにしています。パンにつける前に少し味見をしてみてください。食材の力を感じていただきたいです。



もうひとつの美味しさ

複数のスプレッドを組み合わせるパンに塗るのもおすすめ。一押しは「ブリーチーズ」と「リエット」の組み合わせ。他にも好みでお楽しみください。

特別な素材 ~クラタペッパー~

クラタペッパーは、1960年代まで世界一美味しいと称えられていたカンボジアの胡椒を復活させたブランド。倉田浩伸氏が同国の産業復興のために、カルダモン山脈の麓で自社農園を立ち上げました。農薬不使用、昔から伝わる自然農法で土壌の特性を最大限に活かし、自然林を利用しながら栽培しています。粒が大ぶり、香り立ちがとてもフレッシュ、辛みにはすがすがしさがああります。通常の胡椒とは別格の味わいに感動し、お店で仕入れさせていただきます。お肉の旨みを引き立てますので、ぜひ一緒にお召し上がりください。

